ANCORA UN CICININ

PASTA FRESCA

300 semola rimacinata
150 farina 00
360 tuorlo pasta gialla

Impastare gli ingredienti in planetaria con il gancio apposito, unire bene il composto con le mani e chiudere sottovuoto.

FONDUTA DI BLUE

200 di blue del moncenisio
200 di panna fresca

Portare a bollore la panna, dopodiché unirla al formaggio, frullare il tutto con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema liscia. Raffreddare e mettere in sac à poche.

CREMA DI LAMPONI

200 g di purea di lamponi
2,5 g di agar

portare a bollore la purea di lamponi con l'agar. Raffreddare, una volta che il composto sarà bello duro frullare fino ad ottenere una crema liscia e compatta.